



# CATÁLOGO DE TABLAS PARA ALIMENTOS



**300 850 0373**  
**321 978 2221**

[www.machineshg.com](http://www.machineshg.com)





# TABLA DE 30X40CM

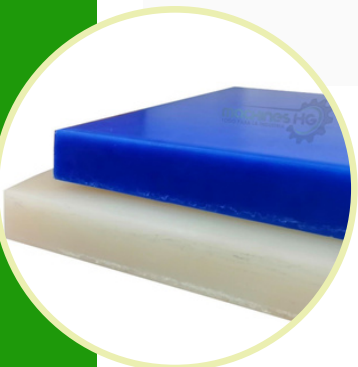
Ideal para cocina

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

|       |            |
|-------|------------|
| 1.5cm | \$ 63.000  |
| 2cm   | \$ 75.000  |
| 3cm   | \$ 120.000 |
| 4cm   | 150.000    |
| 5cm   | \$ 175.000 |



# TABLA DE 30X45CM

Ideal para cocina



Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

|       |            |
|-------|------------|
| 1.5cm | \$ 69.000  |
| 2cm   | \$ 82.000  |
| 3cm   | \$ 130.000 |
| 4cm   | \$ 170.000 |
| 5cm   | \$ 198.000 |

### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3-4 y 5cm



# TABLA DE 40X40CM

Ideal para cocina

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

|       |            |
|-------|------------|
| 1.5cm | \$ 75.000  |
| 2cm   | \$ 90.000  |
| 3cm   | \$ 150.000 |
| 4cm   | \$ 178.000 |
| 5cm   | \$ 220.000 |



# TABLA DE 50X50CM

Ideal para Asaderos

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

|       |            |
|-------|------------|
| 1.5cm | \$ 95.000  |
| 2cm   | \$ 110.000 |
| 3cm   | \$ 180.000 |
| 4cm   | \$ 230.000 |
| 5cm   | \$ 320.000 |

### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3-4 y 5cm



# TABLA DE 60X40CM

Ideal para Carniceria

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 110.000

2cm \$ 115.000

3cm \$ 185.000

4cm \$ 235.000

5cm \$ 330.000



# TABLA DE 80X45CM

Ideal para Carnicerias

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 115.000

2cm \$ 135.000

3cm \$ 210.000

4cm \$ 260.000

5cm \$ 340.000

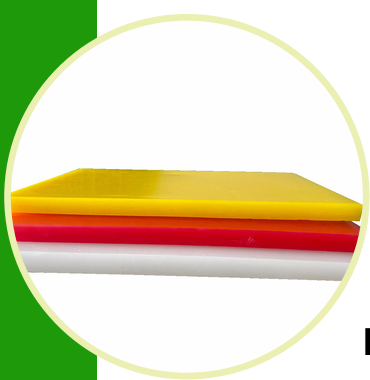


### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3-4 y 5cm





# TABLA DE 100X50CM

Ideal para Carniceria

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde

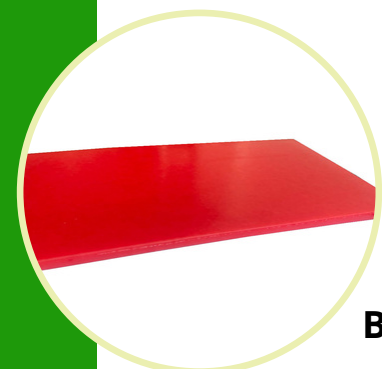


## Precio por Grosor

1.5cm \$ 190.000

2cm \$ 240.000

3cm \$ 320.000



# TABLA DE 120X50CM

Ideal para salsamentarias

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 230.000

2cm \$ 280.000

3cm \$ 335.000

### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3cm



# TABLA DE 160X50CM

Ideal para Carniceria

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 265.000

2cm \$ 340.000

3cm \$ 460.000



# TABLA DE 120X60CM

Ideal para Carniceria

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 260.000

2cm \$ 310.000

3cm \$ 365.000

### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3cm



# TABLA DE 150X60CM

Ideal para Gondola

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 290.000

2cm \$ 340.000

3cm \$ 490.000



# TABLA DE 200X40CM

Ideal para Gondola

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 310.000

2cm 440.000

3cm \$ 610.000

### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3cm





# TABLA DE 200X60CM

Ideal para Carniceria

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde



## Precio por Grosor

1.5cm \$ 510.000

2cm \$ 590.000

3cm \$ 790.000



# TABLA DE 200X100CM

Ideal para Asaderos

Blanca-Roja-Amarilla-Azul-Verde

## Precio por Grosor

1.5cm \$ 610.000

2cm \$ 820.000

3cm \$ 1290.000



### Detalles:

Tabla diseñada para tajar y picar vegetales, lácteos, cárnicos y demás.

NOTA: si la desea utilizar para productos duros o congelados se recomienda en grosor 3cm



## **Observaciones y Recomendaciones:**

- Las tablas son fabricadas en polietileno de alta y baja densidad.
- El polietileno es ideal para fabricar tablas de picar alimentos por su ligereza y resistencia
- Este producto se fabrica por medio calor para garantizar su calidad y dureza.
- Los colores se utilizan para prevenir la contaminación cruzada durante la preparación, manipulación, traslado y almacenamiento de los alimentos.
- Tenga en cuenta que la tabla tiene un lado lizo y un lado corrugado para evitar que se deslice en la superficie en la cual se va trabajar
- Se recomienda que al momento de limpiarla sea con agua y jabón (no cloro ni desengrasantes fuertes para evitar que suelte colorante).
- Las tablas son de fabricación nacional
- Los precios Postulados incluyen iva
- El precio no incluye domicilio ni fletes de envío a Nivel Nacional.
- El precio puede variar sin previo aviso

**web: [www.machineshg.com](http://www.machineshg.com)**

**visitanos en nuestra sede principal ubicada en  
Bogota Diagonal 49a sur 86d-32**